حلويات

لكل المناسبات

أ. فاتن سعيد فوزى

الناشر

مؤسسة دار الفرسان

العنوان : 51ش ابراهيم خليل – التروللى – المطرية

الكتاب : حلويات لكل المناسبات

الكاتب : فاتن سعيد فوزى

الطبعة : الأولى

إخراج فنى : إيمان سعيد فوزى

رقم الإيداع : / 8637 / 2007

الترقيم الدولى : I.S.B.N. 977-9196-16-3

إهداء

إلى روح أبى الطاهرة رحمه الله وأدخله جناته ..

إلى أمى الحبيبة التى مازالت تشملنى برعايتها ..

إلى زوجى الحبيب .. حب الحياة بكل معانيها ..

إلى أحلى حب فى الدنيا زياد ..

مقدمة

بسم الله الرحمن الرحيم

إن التغذية ونقصد هنا التغذية السليمة شيئاً ضرورياً لنمو الإنسان واستمرار حياته بل والحفاظ على صحته .

إن الغذاء بمثابة الوقود الذى يحركنا ، ولا بد أن تكون المواد الغذائية التى يتناولها كل فرد متكاملة ومتنوعة وبكميات ملائمة بحيث لا يتعرض الإنسان إلى مشاكل صحية كثيرة

كما أن العادات التى يتبعها الشخص طيلة حياته تبدأ منذ الطفولة ومن الصعب تغييرها فى الكبر لذلك لابد من تنشئة الأطفال على عادات غذائية سليمة .

وتعد الحلويات من الوجبات المحببة لكل من الصغار وكذلك أيضاً الكبار وكل إمرأة تعرف ذلك جيداً كما تريد أن تتفنن فى صنع الحلويات لزوجها وصغارها .

ونتميز نحن الشعوب العربية بحبنا اللامتناهى لكل أصناف وأشكال الحلويات التى لا تكاد يخلو منها المنزل فى أى يوم من الأيام .

لذا فقد حاولت فى كتابى هذا أن أقدم تشكيلة متنوعة من أشهى وأحلى الحلويات الشرقية والغربية منها ما هو معروف لدينا

ومنها ما قد يكون جديداً عليك .

فقد أبحرت فى عالم الحلويات لأجلب لك سيدتى أفضل الطرق لصنع اشد هى الحلويات بأسهل واسرع الطرق كما حاولت أن أقدم لك بعض النصائح والمعلومات المفيدة لصناعة الحلويات وطرق تخزينها هذا وكل أمل فى الله أن ينال كتابى هذا رضاك ورضا أسرتك .

المؤلفة

فاتن سعيد فوزى

اتيكيت المائدة

إعداد المائدة

يعتبر إعداد المائدة من المهام الرئيسية لربة البيت وعليها أن تعدها بطريقة تتيح لأسرتها الإستمتاع بالطعام وبالجو العام نفسه . لذلك لابد لكل سيدة من الإلمام ببعض المعلومات البسيطة والأساسية فى نفس الوقت .

المائدة اليومية لأفراد الأسرة .

تغطى المائدة بالمفرش المناسب من حيث اللون أو النوع سواء كان من القماش أو من البلاستيك ويفضل المفرش البلاستيك للوجبات اليومية حتى يسهل تنظيفه .

وأمام كل فرد يوضع الطبق وعلى يساره الشوكة وعلى يمينه الملعقة والسكين .

واستخدام هذه الأدوات يساعد على تجنب السرعة فى تناول الطعام، خاصة بالنسبة للأطفال ، ذلك أن السرعة تعد من العوامل الضارة لصحة الإنسان وغالباً ما تتسبب فى الإصابة بسوء الهضم .

توضع الفوطة عادة على يسار الطبق ويمكن إستبدال الفوطة القماش بالنسبة للوجبات العائلية بالفوطة الورق فهى عملية وتستبدل كلما إتسخت أما كوب الماء فيوضع أمام الطبق ويراعى وضع بقية الأدوات على المائدة .

وهى : سبت العيش – ويفضل تغطية بفوطة من القماش أو الورق – زجاجة الماء – الملح والفلفل والمستردة وزجاجة الزيت والخل وأخيراً الملعقة والشوكة الكبيرة المخصصة للغرف .

مائدة المناسبات :

فى المناسبات الرسمية تغطى المائدة بالمفرش الأبيض السادة ويمكن إستبداله بالمفرش الملون فى المناسبات الأخرى مثل الأعياد والولائم وأعياد الميلاد ..... إلخ .

وتزين المائدة بالزهور مع مراعاة احترام البساطة والتناسق بين ألوان الزهور والمفرش والسرفيس نفسه وكذلك اضفاء لمسة مرح وضوء على المائدة .

وأمام كل ضيف يوضع الطبق وعلى يساره الشوكة وعلى يمينه الملعقة والسكين وأمام الطبق كوب الماء وفى حالة تقديم الأسماك يراعى إضافة الشوكة والسكين الخاص بالسمك إن وجد ، أما الأطباق الخاصة يتناول الفاكهة والحلوى فتقدم عند استخدامها بعد رفع الطبق الأول . وداخل كل طبق توضع الفوطة مثنية وبداخلها قطعة عيش صغيرة أو رغيف العيش الصغير المستدير .

كما يراعى ترك مسافة تتراوح بين 50و60 سم بين كل طبق وآخر

حتى تتوفر الراحة للضيف .

وتقوم ربة البيت بالتأكد من حصول المدعوين على كل ما يحتاجون إليه ،

كما يراعى تغيير الأطباق المستخدمة فى تناول الأسماك أو الأطعمة

المطبوخة بالصلصة ، وتقدم السلطة فى طبق على حدة .

بعد الإنتهاء من تناول الطعام يحسن تقديم القهوة الساخنة فى

فناجين صغيرة ويقدم السكر على حدة لمن يرغب .

الموازين والمكاييل المنزلية

تسهيلاً لكل سيدة فإنه من المستحسن الاستعاضة عن الموازين بالمكاييل فى متناول يديها ويراعى عند ملئ الملاعق أن يكون ما فوق مستوى الملعقة فإنها تهز فقط ولا تكبس .

1. المواد الجافة :

10 جرامات من الملح	= ملئ ملعقة شاى .
5 جرامات من السكر	= ملئ ملعقة شاى .
20 جرام من السكر	= ملئ ملعقة حلو .

20 جرام من الدقيق	**= ملئ ملعقة حلو .**
37.5 جرام من السكر	**= ملئ ملعقة كبيرة .**
37.5 جرام من الدقيق	**= ملئ ملعقة كبيرة .**
120 جرام من الدقيق	**= ملئ فنجان شاى .**
150 جرام من السكر البودرة	**= ملئ فنجان شاى .**
200 جرام من السكر السنترفيش	**= ملئ فنجان شاى .**
225 من الأرز	**= ملئ فنجان شاى .**
80 جرام مبشور جوز الهند	**= ملئ فنجان شاى .**

150 جرام زبيب بناتى = ملئ فنجان شاى .

125 جرام من البندق أو السودانى = ملئ فنجان شاى .

2. المواد السائلة :

لتر ماء أو لبن = 4 فناجين شاى .

3. المواد الدهنية :

200 جرام زبدة = فنجان شاى .

37.5 جرام زبدة = قطعة زبدة فى حجم البيضة الكبيرة .

225 جرام لأى مادة دهنية عدا الزبدة = فنجان شاى أو كوب ماء متوسط.

الكيك

عجينة الكيك

من أحب الأطباق التى تقدم مع فنجان الشاى (الكيك) ، يمكن تشكيل عجينة الكيك على أشكال مختلفة كأن تخبز فى صينية وتقدم كتورتة أو فىقالب مستطيل أو فى قوالب مستديرة أو فى ورق بليسيه ....وقد تجمل بالشيكولاتة او المكسرات أو الفواكه المسكرة .

الطريقة الصحيحة لعمل الكيك ونجاحه :

- قبل البدء فى العمل تدهن الصوانى بالسمن وكذلك ترش بالدقيق أو تبطن بالورق الشفاف .

- يوقد الفرن قبل البدء فى العمل .
- يراعى الدقة فى أخذ المقادير وتنفيذها .
- يجب العمل فى مكان هاو حتى يتيسر عمل عجينة جيدة خفيفة .
- السرعة فى العمل وادخال الكيك فى الفرن عقب الانتهاء من عمله مباشرة قبل أن يقل مفعول الخميرة التى تعمل على خفة العجينة .
- لا يجب أن تكون العجينة يابسة او لينة أكثر من اللازم وإلا تسرب الغاز وسقطت الفاكهة أو الزبيب فى قاع الكيكة .

- يجب عند ادخال الكيك فى الفرن أن تكون حرارته متوسطة أو دون المتوسطة حتى لا تحترق الطبقة الخارجية قبل تمام النضج مع مراعاة وضع القوالب الصغيرة فى ا لرف العلوى والقوالب المحتوية على فواكه أو زبيب فى الرف السفلى .
- تضاف الخميرة مع أخر ملعقة دقيق أثناء العمل وتقلب بخفة حتى تتجانس العجينة تماماً .
- عند صب العجينة فى القالب المعد لها يجب ألا تزيد الكمية عن ثلثى القالب .

- يقفل باب الفرن بخفة ولا يفتح قبل مضى عشر دقائق على الأقل حتى لا يدخل الهواء البارد ويعمل على ثقلها .
- يغطى سطح الكيك إذا أحمر وجهه قبل تمام النضج بورقة مزدوجة مدهونة بالسمن .
- يختبر نضج الكيك بغرز سكين رفيع فى أحد الجوانب فإذا خرج دون ان يعلق به شئ دل ذلك على تمام النضج ويستدل على تماسك وسط الكيك عندما تحدث صوت أجوف عند ضربها .
- لا يقطع الكيك إلا بعد أن يبرد تماماً حتى لا تتكسر

- إذا أريد الاحتفاظ بالكيك لفترة دون أن تجف فيجب تركها صحيحة وضعها فى علبة من البلاستيك مغطاه بعد أن تبرد تماماً وإلا تعفنت.
- يمكن استخدام المضرب الكهربائى مع ادارته ببطء عند ضرب البيض والسكر مع مراعاة عدم ضربه أكثر من اللازم وإضافة البيض تدريجياً بعد ذلك .

كيك الشيكولاتة

<u>المقادير :</u>

2 كوب دقيق

1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

1 كوب سكر بودرة

1 ملعقة صغيرة فانيليا

3 بيضات

$^{1}/_{3}$ فنجان شيكولاتة بوردة او كاكاو

$^{2}/_{3}$ كوب سمن

$^{2}/_{3}$ كوب لبن .

<u>الطريقة :</u>

1. ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكنج بودر وتضاف إليه الشيكولاتة أو الكاكاو .

2. يدعك السمن مع السكر جيداً حتى يصير الخليط أبيض كالقشطة .

3. يرب البيض وتضاف الفانيليا ثم يضاف إلى السمن والسكر ويقلب جيداً

.

4. يضاف مخلوط الدقيق إلى البيض والسكر والسمن السابق إعدادهم

ويقلب الخليط جيداً ، وقد يضاف قليل من اللبن إذا احتاج الأمر .

5. ثم توضع فى صينية مدهونة بالسمن وتزج فى الفرن .

كيك بولكا بالشيكولاتة

المقادير :

4 ملعقة كبيرة زبد   1 ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة

4 ملعقة كبيرة سكر   4 ملعقة كبيرة دقيق + ذرة ملح

2 بيضة $^{1}/_{2}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

1 ملعقة صغيرة فانيليا

للتجميل :

4:3 ملعقة كبيرة سكر بودرة ناعم جداً

2 ملعقة كبيرة زبد

1 ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة

الطريقة :

1. يدعك الزبد جيداً مع السكر حتى يصبح الخليط هشاً خفيفاً .
2. يضرب البيض ويضاف إليه الفانيليا ثم يضاف تدريجياً الى الخليط السابق مع التقليب الجيد بعد كل اضافة .

3. تضاف الشيكولاتة البودرة والبيكنج بودر الى الدقيق المنخول .

4. يدهن ورق بليسه دهان خفيف ثم يصب فى قالب مقدار من العجينة

بحيث يملأ ثلثيه فقط .

5. ترص الوحدات فى صاج وتخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة 20

دقيقة ثم يترك بعد النضج حتى يبرد تماماً .

6. للتجميل : تدعك الزبد ويضاف إليها السكر قليلاً قليلاً مع الدعك

الجيد ثم يلون ثلث المقدار بالشيكولاتة البودرة .

7. يوضع فوق كل وحدة مقدار من الحلوى البيضة وثلاث نقط من

الشيكولاتة بواسطة الكيس أو القمع .

كيكة التفاح

المقادير :

- 11 ملعقة كبيرة دقيق + ذرة ملح
- 8 ملاعق سكر بودرة
- 5 ملاعق زبد
- 3 صفار بيض
- 5 ملاعق مربى
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- $^1/_2$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- $^1/_2$ كيلو تفاح مطهى (مسلوق)
- 2 ملعقة زبيب
- 2 ملعقة بندق مفرى
- 2 ملعقة سكر بودرة
- بشر وعصير ليمونة

الطريقة :

1. تضاف خمس ملاعق سكر للدقيق المنخول والمضاف إليه البيكنج بودر وذرة الملح ثم تضاف الزبد ويقلبوا جيداً .
2. يضاف صفار البيض وتعجن بسرعة حتى تتكون عجينة وتترك مدة 20 دقيقة .
3. يدهن القالب بسمن ويوضع فيه نصف مقدار العجينة وتخبز فى الفرن متوسط الحرارة لمدة 15 دقيقة .

4. يقطع التفاح إلى قطع صغيرة ويخلط بالسكر المتبقى وعصير الليمون والزبيب والمكسرات مع قليل من الماء ويصبوا فوق الفطيرة .

5. تفرد باقى العجينة ويغطى القالب ثم تخبز فى الفرن لمدة 30 دقيقة.

6. تترك لتبرد تماماً ثم تدفئ المربى وتخفف بقليل من الماء وتفرد فوق الكيكة ثم ترش بسكر البودرة وتقدم .

كيك جوز الهند

المقادير :

1 كوب جوز هند **$^1/_2$ كوب سمن**

2 كوب دقيق **1 ملعقة صغيرة فانيليا**

2 بيضة **1 كوب سكر**

2 ملعقة بيكنج بودر **1 كوب لبن**

شراب :(2 كوب سكر- 1كوب ماء – عصير ليمونة)

الطريقة :

1. يعمل الشراب أولاً ويترك ليبرد .
2. تدعك السمن مع السكر حتى يبيض الخليط ثم يضاف البيض المضاف إليه الفانيليا .
3. يضاف البيكنج بودر للدقيق ويقلبان معاً ، ويضاف $^3/_4$ كوب جوز الهند ثم يضاف الجميع للخليط السابق مع التقليب .
4. يصب الخليط فى صنية مدهونة سمن ومرشوشة بالدقيق ويساوى الوجه باليد وتزج فى الفرن حتى تنضج .
5. تسقى بالشراب البارد وهى ساخنة ويرش الوجه بجوز الهند المبشور وتقدم .

الروانى

المقادير :

6 بيضات **$1\ ^{1}/_{4}$ كوب دقيق**

1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر **$^{1}/_{4}$ كوب دقيق سميط**

قطعة خميرة فى حجم عين الجمل

1 كوب سكر سنترفيش (حوالى $1\ ^{1}/_{2}$ كوب)

مقدار من شراب البسبوسة :

(2 كوب سكر – 2 ملعقة سمن سايح – 1كوب ماء)

الطريقة:

1. تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق
2. يضرب البيض جيداً ويضاف إليه السكر ويستمر فى الضرب مع إضافة الفانيليا .
3. تضاف الخميرة للدقيق ويخلط بدقيق السميط .
4. يضاف الدقيق إلى البيض المضروب ويقلب بخفة .
5. يصب فى الصينية وتزج فى الفرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
6. يضاف السمن السايح لشراب البسبوسه الدافئ .
7. تسقى بالشراب الدافئ ثم تقلب فى طبق من البنور وتجمل بجوز الهند المبشور .

كيك دندى

المقادير :

- 1/4 كيلو زبد
- 1/3 كيلو دقيق
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1/4 كيلو سكر بودرة
- 8 بيضات
- 1/2 كوب زبيب
- 1/2 كوب فواكه مسكرة
- 1 ملعقة صغيرة فاينليا
- 2 ملعقة كبيرة لوز مقطع انصاف

الطريقة :

1. ينخل الدقيق مع البينكج بودر .

2. يدعك الزبد جيداً ثم يضاف إليه السكر تدريجياً ويخفق حتى يصير الخليط أبيض كالقشطة .

3. يرب البيض قليلاً مع إضافة الفانيليا ثم يضاف إلى الخيط السابق تدريجياً ويقلب جيداً .

4. يضاف الزبيب بعد تنظيفه إلى الفواكه المسكرة وقد تخلط بالملعقة دقيق ثم يضاف إلى الخليط السابق .

5. يضاف الدقيق تدريجياً مع التقليب المستمر حتى تختلط الخامات مع بعضها جيداً وقد يضاف قليل من اللبن إذا لزم الأمر .

6. تصب العجينة فى قالب مستدير وغويط مدهون بالسمن أومبطن بورق الزبد وترص انصاف اللوز فى شكل دائرى ويدهن الوجه ببياض البيض ويخبز فى فرن حار أولاً لمدة 10 دقائق ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتىيتم النضج حوالى 30 : 40 دقيقة .

7. يتم اختبار الكيكة كما سبق شرحه ثم تقلب إلى قوالب وتترك حتى تبرد تماماً ، ثم تقدم كما هى أو تقطع شرائح .

كعكة الدنش

المقادير :

8 بيضات (مفصول الصفار عن البياض)

10 ملاعق كبيرة سكر **بشر ليمونة**

6 ملاعق كبيرة دقيق **4 ملاعق عصير ليمون**

2 ملعقة كورن فلاور **1 ملعقة صغيرة بيكنج بورد**

1 ملعقة صغيرة فانيليا

الحشو :

2 ورقة جيلاتين أو أربع ملاعق جيلاتين بودرة

3 كوب كريمة 4 ملاعق ماء

1 علبة أناناس مقطع قطع صغيرة 4 ملاعق سكر بودرة

قليل من شيكولاتة القرفة

الطريقة :

1. **تدهن الصينية بالسمن وترش بالدقيق أوتفرش بورق زبد وتدهن بالسمن .**

2. يضرب صفار البيض ويضاف إليه عصير وبشر الليمون والسكر والفانيليا حتى يصبح كالكريمة .

3. يضرب بياض البيض بالمضرب جيداً حتى يصبح أبيض كالمارنج .

4. ينخل الدقيق والكورن فلاور والبيكنج بودر ثم يضافوا جميعاً لصفار البيض قليلاً قليلاً بالتبادل مع بياض البيض المضروب حتى تنتهى مقادير الدقيق وبياض البيض مع مراعاة التقليب بخفة .

5. يصب الخليط فى الصينية ويزج فى الفرن لمدة نصف ساعة حتى ينضج .

6. يتم إخراجه من الفرن ويترك حتى يبرد نوعاً لمدة خمس دقائق ثم يقلب الكعك على جرلية سلك وتترك حتى تبرد تماماً .

7. تشقق الكعكة إلى ثلاث حلقات بالعرض .

8. ينقع الجيلاتين فى ماء بارد لمدة خمس دقائق حتى يلين ثم يرفع على النار حتى يذوب تماماً ثم يرفع من على النار ويترك حتى يبرد ، يضاف إليه $^3/_4$ مقدار الكريمة ويحلى بالسكر وتضاف إليه قطع الأناناس .

9. يقسم هذا المقدار إلى ثلاث أقسام يحتفظ بقسم منها لتجميل الوجه والباقى تحشى به الثلاث طبقات للكعكة.

10. يجمل الوجه بتغطيته بالجزء الذى تم الاحتفاظ به لهذا الغرض ويتم عمل وردات من الكريم شانتلى على المحيط العلوى للتورتة مع تجميلها ببعض وحدات من الشيكولاتة القرفة .

التورت والجاتوهات

أغطية وحشو التورت والجاتوهات

إن هناك أغطية كثيرة متعددة نذكر منها البعض وهو الكثير التداول والسهل فى الإعداد والتحضير ، ومعنى كلمة التغطية هى مركبات تستعمل فى الطهى لعدة أغراض :

- التغطية بمعنى تغطية أنواع بعض الحلوى
- عمل بعض أنواع من المثلجات .
- حشو بعض أنواع الكعك والجاتوه .

- تقدم مع بعض أطباق الحلوى أو أصناف الكعك .

- تقدم كصنف حلو مثل الكريمات .

وتتكون الكريمة من البيض واللبن والسكر وتختلف أسماءها

باختلاف الروائح المضافة إليها وباختلاف تركيبها . ومنها :

الكريم باتسيير

المقادير

1 كيلو لبن   6 بيضات

1 ملعقة صغيرةفانيليا $^{1}/_{8}$ كيلو سكر ناعم

3 ملاعق كبيرة دقيق

الطريقة :

1. **يخلط البيض والسكر والدقيق فى سلطانية مع إضافة قليل من اللبن البارد .**
2. **يغلى باقى اللبن ويصب على الخليط السابق مع التقليب بشدة بالمضرب .**
3. **يوضع الخليط السابق فى إناء من النحاس ويرفع على النار حتى يغلى ويترك يغلى لمدة دقيقتين مع التقليب بشدة بواسطة المضرب حتى ينضج الدقيق والبيض .**

4. ترفع الحلة من على النار وتضاف الفانيليا ثم تصب الكريمة فى سلطانية من الصينى وتقلب من وقت لأخر حتى لا تتكون قشرة ، ويستمر ذلك حتى تبرد .

★ ملحوظة :

إذا أريد عمل كريم باتسيير بالشيكولاتة فتذاب ملعقة شيكولاتة بودرة فى قليل من اللبن وتضاف للخليط فى المرحلة الأولى (رقم 1) .

الكريم شانتلى

المقادير :

1 كيلو كريم لبانى $^1/_4$ كيلو سكر بودرة

1 ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- تضرب الكريمة مع السكر بالمضرب السلك أو الكهربائى

(يفضل أن يكون إناء الضرب فوق الثلج فى الجو الحار)

- وذلك حتى يتماسك ثم تضاف الفانيليا ، ويلاحظ عدم الضرب أكثر

من اللازم ، وإلا تلفت وأصبحت زبدة .

حلوى الزبد السريعة

المقادير :

150 جرام زبد 2 ملعقة كبيرة لبن

350 جرام سكر بودرة 1 ملعقة صغيرة فانيليا

2 ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاتة بودرة .

الطريقة :

1. **تدعك الزبد حتى تصبح ناعمة جداً ثم تضاف السكر تدريجياً مع استمرار الدعك .**
2. **يضاف اللبن تدريجياً حتى يصبح الخليط ناعماً متجانساً . ويمكن أن يترك جزء أبيض كما هو ويضاف إلى الجزء الأخر الكاكاو أو الشيكولاتة البودرة فى حالة الرغبة فى تلوينه .**

الحلوى الأمريكية

المقادير :

بياض ست بيضات | 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون

$^1/_2$ كوب ماء | $1\ ^1/_4$ كوب سكر بودرة

1 ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

1. تخلط جميع المقادير في سلطانية .

2. توضع السلطانية فى ماء يغلى على النار (حمام مائى) مع الضرب بالمضرب حتى يغلظ الخليط ويبيض اللون .

3. ترفع بعيد عن النار ويستمر فى الضرب حتى يتكون المنقار (إذا رفع الخليط لأعلى بواسطة الملعقة تظهر علامة المنقار) ثم تضاف الفانيليا وتصب على التورتة بمجرد الانتهاء من عملها .

حلوى زبد الشيكولاتة

<u>المقادير</u> :

125 جرام زبد **$1\,^1/_2$ كوب شيكولاتة**

$1\,^1/_2$ ورقة جيلاتين **$^1/_2$ كوب ماء**

الطريقة :

1. تذاب الزبد مع الشيكولاتة فى حمام مائى ثم يترك حتى يبرد قليلاً .

2. يوضع الجيلاتين فى الماء لمدة خمس دقائق ثم يرفع على النار حتى يذاب ويترك حتى يبرد قليلاً .

3. يضاف الجيلاتين إلى الزبد والشيكولاتة على أن يكون فى درجة حرارة واحدة ويضاف الخليط على التورتة .

الصلصات

سوف نتكلم الآن عن صلصات الحلو التى تقدم مع بعض أنواع الحلوى

صلصة الشيكولاتة

المقادير :

5 بيضات 4 ملاعق كبيرة كاكاو 1 ملعقة صغيرة فانيليا

1 لتر لبن $^1/_4$ كيلو سكر $^1/_8$ كيلو كريم شانتلى

الطريقة :

1. يغلى اللبن على النار مع نصف كمية السكر .

2. يكسر البيض ويوضع فى إناء وعليه نصف كمية السكر الباقية ثم يضاف الكاكاو ويقلب الخليط جيداً .

3. يضاف إلى اللبن عند الغليان ويقلب الخيط جيداً ثم يصفى الخليط ويترك ليبرد (قد يوضع الخليط على الثلج فى حالة الجو الحار) .

4. يضاف الكريم شانتلى لخفة للخليط بعد أن يبرد تماماً ثم تضاف الفانيليا.

صلصة الكستردة

المقادير :

$1\frac{1}{2}$ كوب لبن

1 ملعقة فانيليا

3 ملاعق سكر للتحلية

1 ملعقة كبيرة كورن فلاور أو كستردة

الطريقة :

1. **يمزج الكورن فلاور مع قليل من اللبن البارد ، ثم يغلى بقية اللبن ويحلى بالسكر .**

2. **يضاف الكورن فلاور إلى اللبن المغلىالمحلى ثم يرفع الخليط على نار هادئة لمدة ثلاث دقائق حتى ينضج الكورن فلاور ، وتترك حتى تبرد ثم تضاف الفانيليا وتغرف فى قالب الصلصة لاستخدامها .**

التورت والجاتوهات

★ ملحوظة :

عمل التورتات والجاتوهات بصفة عامة معظمها يحتاج لعمل العجينة الأسفنجية .

العجينة الإسفنجية

تعتبر العجينة الإسفنجية هى الأساس فى عمل معظم التورت والجاتوهات ،

وتتميز بخفتها ويتوقف نجاحها على ضرب البيض بالسكر ضرباً جيداً مع إضافة الخامات بخفة ، وهذا ما سيلى ذكره .

المقادير :

5 بيضات
1 كوب سكر بودرة
1 كوب دقيق
3 ملاعق زيت ذرة
1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
4 ملاعق كبيرة ماء مغلى
1 ملعقة فانيليا

ويمكن عمل عدة جاتوهات وتورت .

الطريقة :

1. تدهن صنية مستديرة دهناً جيداً بالزيت
2. يوضع صفار البيض والسكر والدقيق المضاف إليه البيكينج بودر والزيت والماء المغلى والفانيليا فى سلطانية وتقلب جيداً بملعقة خشب حوالى دقيقتين حتى يختلط الخليط جيداً وينعم .
3. يضرب بياض البيض جيداً بالمضرب السلك أو المضرب الكهربى حتى تجمد تماماً .
4. يقلب الخليط السابق عمله ثم يضاف إليه بياض البيض بخفة حتى يختلط البياض بالخليط تماماً

5. يصب فى الصينية ويزج فى فرن متوسط الحرارة (الرف يكون فى وسط الفرن) .

6. يختبر نضج الكعكه بوضع سكين فى العجين فإذا خرجت نظيفة دل ذلك على تمام النضج

7. تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد .

8. يمكن تلوينها بالشيكولاته بانقاص مقدار ملعقة كبيرة دقيق من المقدار وإضافة ملعقة كبيرة كاكاو فى ملعقة كبيرة ماء مغلى وإضافتها إلى صفار البيض .

تورتة الشيكولاتة

المقادير :

كعكة أسفنجية بالشيكولاتة مقدار من حلوى الزبد بالشيكولاتة

شيكولاتة فارمسيل قطعة رقيقة من الشيكولاتة على شكل

مروحة .

الطريقة :

1. تشق الكعكة الأسفنجية بعد أن تبرد تماماً .
2. حشى بحلوى الزبد ثم تغطى بطبقة سميكة منها بحيث تغطى الوجه والأجناب تماماً .

3. تغطى الأجناب بالشيكولاتة الفارمسيل .

4. تجمل السطح باستخدام الشوكة بعمل خطوط طويلة .

5. تجمل المحيط العلوى للتورتة بعمل وردات من حلوى الزبد باستخدام الكيس أو القمع الذى على شكل وردة ، وترص وحدات الشيكولاتة على مسافات متساوية ثم يجمل وسط التورتة بثلاث قطع من الشيكولاتة المروحة .

★ ملحوظة :

يمكن شق الكعكة إلى ثلاث أقسام بدلاً من اثنين وحشوها بحلوى الزبد بدون إضافة الشيكولاتة ثم تغطية الأجناب بوردات من حلوى الزبد وتغطية الوجه بحلوى الزبد مع تجميله بالشوكة ثم نضع فى وسط التورتة واحدت من الكريز وحينئذ تسمى تورتة الشيكولاتة بالكريمة .

تورتة بالحلوى الأمريكية

المقادير :

كعكة أسفنيجة بالشيكولاتة　　　　مقدار من الحلوى الأمريكية

شيكولاتة قرفة

الطريقة :

1. توضع الكعكة الأسفنجية على قاعدة مرتفعة (قلب صينية على ظهرها مثلاً).

2. **تصب الحلوى الأمريكية بمجرد عملها فوق الكعكة بحيث تغطى الوجه والأجناب تماماً .**

3. **تكسر الشيكولاتة القرفة وتوضع فى وسط التورتة بطريقة رص الحطب.**

★ ملحوظة :

يمكن أن تشق الكعكة الأسفنجية بعد أن تبرد وقبل تجميلها ، إلى نصفين بالعرض ثم يتم حشوها بالكريم شانتلى .

ثم تغطى بالنصف الثانى وتغطى بعد ذلك بالحلوى الأمريكية .

تورتة الفراولة بالكريمة

<u>المقادير :</u>

كوب محلول سكرى (شربات) مضاف إليه نصف كوب عصير فاكهة حسب نوع الفاكهة التى ستجمل بها الكعكة

مقدار من الكعك الأسفنجى

$^1/_2$ كيلو كريم شانتلى

$^1/_2$ كيلو فراولة أو علبة فواكه محفوظة .

الطريقة :

1. **يصب مقدار الكعك فى صينية مستديرة وتخبز وتترك حتى تبرد وتشق إلى نصفين .**

2. **يسقى النصف بالمحلول السكرى أو المحلول السكرى للعلبة المستخدمة ويغطى بطبقة من الكريم شانتلى ثم يغطى بالنصف الثانى من الكعكة ثم تسقى ثانية بباقى الشراب أو بباقى المحلول .**

3. **يجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى ووحدات من الفراولة .**

4. **ويمكن تغيير التجميل كالأتى :**

أولاً : تخبز العجينة فى قالب مستطيل أو مربع .

ثانياً : تغطية الأجناب بالكريم شانتلى أو اللوز المحمص .

ثالثاً : رص وحدات أو أجزء من الفاكهة المستخدمة فى النصف ، مع عمل ورِدات من الكريم شانتلى على الوجه على طول محيط التورتة .

تورتة مارون البطاطا

المقادير :

كيك اسفنجى

كوب كريم شانتلى

مقدار من مارون البطاطا .. مارون البطاطا مكون من:

2 بطاطا كبيرة

2 ملعقةشيكولاتة بودرة

4 ملاعق زبدة

$^{1}/_{4}$ كيلو سكر بودرة

1 ملعقة فانيليا

1ملعقة مربى .

الطريقة :

1. تشوى البطاطا فى الفرن وتقشر وتهرس جيداً مثل البطاطس البيوريه.
2. يضاف السكر البوردة والزبد والشيكولاتة والفانيليا ويقلب الخليط جيداً حتى يتجانس .
3. تشق الكعكة الاسفنجية إلى نصفين بالعرض ويوضع مقدار ربع الحلوى على النصف ويغطى بالنصف الثانى من الكعكة .
4. تدهن الكعكة بالمربى السائلة ثم توضع فى طبق سرفيس .
5. توضع حلوى المربى فى مصفى طماطم ذات اليد ،

وتقرب من سطح الكعكة ثم تدار يد المصفى وتسقط البطاطا على شكل الشعرية بحيث تغطى أجزاء التورتة وقد ترش بقليل من السكر البودرة وتجمل بوردات من الكريم شانتلى .

★ يمكن تقديم طبق من حلوى البطاطا كالأتى :

- توضع حلوى البطاطا فى مصفى الطماطم كما سبق ثم تدار يد المصفى وتسقط حلوى البطاطا فى طبق التقديم .
- تعمل وردات من الكريم شانتلى حول البطاطا وتجمل بقطعة من الكريز .

تورتة الأناناس بالكريمة

المقادير :

كعكة أسفنجية	مكسرات مفرية أو لوز محمص
علبة أناناس حلقات	مربى مشمش
2كوب كريم شانتلى	وحدات من الكريز

الطريقة :

1. تشق الكعكة إلى نصفين بالعرض ثم تحشى بنصف كوب كريم مقطع به بعض شرائح من الأناناس ثم تغطى بالنصف الثانى من الكعكة .

2. توضع الكعكة فى السرفيس ثم تغطى بالمربى السائلة ويدهن الوجه والأجناب بالكريمة بحيث يتبقى نصف كوب كريم .

3. تغطى الأجناب باللوز المحمص أو المكسرات المفرية وترص حلقات الأناناس على الوجه على شكل دائرة ويوضع فى وسط كل حلقة وحدة من الكريز .

4. تجمل الوجه بالكريم شانتلى على شكل وردات بحيث يعطى وجه التورتة تماماً . كما تجمل بقطع صغيرة من الكريز وتوضع فى الثلاجة إلى حين تقديمها .

تورتة حلقة البرتقال

<u>المقادير :</u>

كعكة أسفنجية	1 كوب عصير برتقال
1 كوب ماء	2 برتقالة
4 ملاعق كبيرة سنترفيش	بعض وحدات من الكريز
2 ملعقة كبيرة مربى مخففة	بشر برتقالة

الطريقة :

1. يوضع السكر والماء فى كسرولة فترفع على النار الهادئة حتى يغلى بدون تقليب لمدة دقيقة .
2. يرفع من على النار ويترك حتى يبرد .ثم يضاف إليه عصير البرتقال وبشر البرتقال .
3. توضع الكعكة على الصينية (مقلوبة) التى خبزت فيها ويصب عليها الخليط السابق وتترك حتى تتشرب تماماً ثم توضع فى طبق التقديم .
4. تقشر برتقالة وينزع منها البذر وتفصص إلى فصوص كما تقطع البرتقالة الثانية إلىحلقات رفيعة بقشرها .

5. تجمل التورتة بوضع فصوص من البرتقال على شكل دائرة فى النصف

كما ترص وحدات حول التورتة على مسافات متباعدة .

6. توضع الحلقات التى بقشرها بالتبادل مع فصوص البرتقال حول التورتة

ثم توضع وحدات الكريز فى وسط كل حلقة برتقال كما يجمل الوجه

بوضع وحدات من الكريز بين كل فص وأخر .

7. تدهن التورتة جميعها بواسطة فرشاة بالمربى المخففة لتظهر لمعة .

السويسرول

المقادير:

واحد وربع كوب دقيق	1 كوب سكر بودرة
1 ملعقة صغيرة فانيليا	1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

للحشو والتجميل :

مربى أو كريمة – مكسرات – حلوى زبد – سكر بودرة – شيكولاتة فورماسييل .

الطريقة :

4. يدهن صاج متوسط الحجم (حوالى 30سم × 22سم) بالسمن ثم يغطى بورق الزبدة بما فى ذلك الاجانب ثم تدهن بالسمن وترش بالدقيق .

5. يوقد الفرن .

6. يوضع البيض فى سلطانية كبيرة ويضرب بالمضرب حتى يغلظ قوامه ثم يضاف السكر ويستمر فى الضرب حتى يصبح المزيج سميكا (اذا رفع المضرب إلى أعلا ينزل الخليط بثقل) . تضاف الفانيليا .

7. ينخل البيكنج بودر و الدقيق ثم يضافا الى الخليط السابق بخفة متناهية .

8. ثم يضاف ملعقتين شيكولاتة بودرة الى الدقيق أثناء التقليب إذا أريد عمل السويسرول بالشيكولاتة .

9. يصب الخليط فى الصاج بحيث يغطى كل القاع ويخبز فى فرن حار لمدة عشر دقائق تقريباً .

10. ترش ورقة زبد على منضدة وترش بسكر البودرة .

11. يقلب الصاج على الورقة حال خروجه من الفرن .

12. يترك صاج السويسرول حتى يبرد تماماً ثم يرفع الصاج وتقطع الجوانب الجافة من السويسرول بسرعة بعد نزع الورق .

13. تفرد المربى فوق السويسرول بسكين عريض مع ترك حوالى نصف سم من الجوانب بدون تغطية المربى (تخفف المربى بقليل من الماء وتغلى على النار قبل استعمالها) .

14. تلف بخفة علىشكل اسطوانة من جهة العرض مع ملاحظة جعل اللفة الأولى صغيرة قدر المستطاع ثم تلف فى الورق المرشوشة بالسكر وتترك مدة لتثبت لفة السويسرول .

15. فى حالة عمل السويسرول بالكريمة تلف السويسرول أولاً بدون حشو ثم تفرد وتوضع فوقها طبقة من الكريمة بدلاً من المربى ثم تلف ثانياً كما فى السويسرول المربى .

لتجميل السويسرول :

- يدهن الوجه بالمربى ويرش عليه البندق المحمص أو تدهن بالمربى وتدحرج على شيكولاتة فارماسيل
- أو تقطع دوائر وتقدم كجاتوه على مفرش دانتيل .
- أو تغى بحلوى الزبد وتجمل بتمرير الشوكة عليها (تقدم كتورتة) .
- أو يصب عليها حلوى الشيكولاتة وتقدم كتورتة .

البسكوت

عجينة البسكوت

ترعى النقاط التالية لنجاح خبز البسكوت :

- يستحسن خبز البسكوت على صاجات وقد تدهن دهناً خفيفاً قبل رص البسكوت إلا فى بعض الحالات التى تحتوى على كمية كبيرة من المادة الدهنية .
- يراعى ترك حوالى 2 سم بين حافة البسكوت والصاج من كل جانب وبين كل بسكوت وبسكوت .
- ونظراً لأن درجة حرارة الفرن تختلف من فرن إلى أخر حسب نوع الجهاز ،

لذلك يجب اختبار الفرن لمعرفة درجات الحرارة التى تلائم خبز كل نوع من الأصناف وذلك بتجربة أول صاج .

أما الأفران المجهزة بمقياس حرارى فيجب اتباع الارشادات المدونة فى كتالوج الجهاز بالنسبة لدرجات الحرارة المختلفة للفرن والآتى بعد مثال لدرجات الحرارة لبعض أنواع الأفران الكهربائية :

الفرن الهادى : 250 إلى 300 فهرنهيت .

الفرن المتوسط : 325 إلى 375 فهرنهيت .

الفرن الحار : 400 إلى 450 فهرنهيت

الفرن الحار جداً : 475 فصاعد .

بسكوت القرفة

المقادير :

1 كوب دقيق + بيضة — **2 ملعقة سمنة**

1/2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر — **1/2 كوب سكر بودرة**

1 ملعقة صغيرة مسحوق قرفة مع قليل من اللبن إذا احتاج الأمر .

مربى — **كريز مسكر**

قطعة خميرة بيرة

الطريقة :

1. تضاف الخميرة للدقيق وتقلب جيداً .

2. يضاف السمن إلى الدقيق ويفرك بأطراف الأصابع إلى أن يخلط تماماً في الدقيق مع ملاحظة رفع الأيدى فى الهواء أثناء الفرك .

3. تضاف القرفة والسكر إلى الخليط السابق ويقلب جيداً .

4. تعمل حفرة صغيرة فى الوسط توضع فيها البيضة ثم يعجن الجميع ، وقد يضاف اللبن (إذا احتاج الأمر) حتى تتكون عجينة يابسة نوعاً .

5. تفردالعجينة إلى أن تصير رقيقة السمك – حوالى 3 مل – وتقطع دوائر، ويلاحظ عند التقطيع أن تقطع دائرة مستديرة ودائرة بها ثقب صغير

أو ثقبين ، وقد يشكل البسكوت علىشكل حلقة صغيرة مجوفة ثم يدهن بالبيض ويرش بالسمسم ويوضع فى الفرن .

6. يترك البسكوت حتى يبرد ثم توضع طبقة خفيفة من المربى على بسكوتة ويلصق فى الأخرى أى تفرد المربى على البسكوتة المسدودة وتوضع البسكوتة التى بها الثقبين فوق الثانية .

7. ترش بالسكر البودرة ثم يجمل الوسط بالكريز ويقدم .

بسكوت الفانيليا

المقادير :

2 كوب دقيق	**1 كوب زبد**
1 كوب سكر بودرة	**$^{3}/_{4}$ كوب لوزمفرى**
1 ملعقة صغيرة فانيليا	**صفار 3 بيضات**

الطريقة :

1. **ينخل الدقيق ثم يضاف إليه اللوز ثلاثة أربع كمية السكر .**
2. **تضاف الزبد وتقطع قطع صغيرة فى الخليط .**

3. يضاف صفار البيض والفانيليا ويخلط الجميع جيداً باليد وبسرعة ثم

توضع فى الثلاجة من 2 : 3 ساعة .

4. تشكل على شكل هلال وترص فى صينية مدهونة .

5. تخبز فى فرن متوسط الحرارة من 10:8 دقائق حتى يصير لونها ذهبياً

6. ترش عليها باقى السكر وهى ساخنة ثم تترك لتبرد .

★ ملحوظة : يعطى المقدار 60 بسكوتة .

بسكوت لانكشير

<u>المقادير :</u>

2 ملعقة كبيرة دقيق

1 ملعقة صغيرة فانيليا

2 ملعقة كبيرة كورن فلور

2 ملعقة كبيرة سمن أو زبد

$^{1}/_{4}$ ملعقة صغير بيكنج بودر

2 ملعقة كبيرة سكر ناعم

1 بيضة

قطعة خميرة بيرة

<u>التجميل :</u>

ملعقة كبيرة مربى

قليل من الشكيولاتة الفارمسيل أو المكسرات المحمصة المفرية .

<u>الطريقة :</u>

1. **يدعك السمن مع السكر جيداً ، حتى يصير كالكريمة ثم يخفق البيض وتضاف إليه الفانيليا .**
2. **تنخل الخميرة مع الدقيق ، ويضاف إليه الكورن فلور ، وقلب جيداً.**
3. **يضاف البيض والدقيق بالتبادل إلى السكر والسمن مع التقليب المستمر حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة يمكن تشكيلها .**

4. تكور العجينة إلى مستديرات صغيرة فى حجم البندق .

5. ترص الوحدات فى صاج مدهون على مسافات ، ثم تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

6. تترك لتبرد ، ثم تلصق كل واحدتين بالمربى الدافئة وتزخرف الحروف بشيكولاتة الفارمسيل أوالمكسرات .

بسكوت الأعياد

المقادير :

$1\frac{1}{2}$: 2 كوب دقيق

1 ملعقة صغيرة فانيليا

$\frac{1}{2}$ كوب سكر ناعم

2 بيضة

$\frac{3}{4}$ كوب زيت او سمن

$\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

التجميل والتشكيل :

1 ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاتة بودرة

1 ملعقة كبيرة مربى **1 ملعقة كبيرة جوز هند مبشور**

1 ملعقة كبيرة سكر سانترفيش

<u>الطريقة :</u>

1. **تدعك الزبد جيداً بملعقة خشب**

2. **يضاف الزبد للسكر الناعم ، ويقلب جيداً حتى يصير كالقشدة .**

3. **يرج البيض قليلاً وتضاف إليه الفانيليا ويضاف إلى الزبد ويدعك جيداً**

.

4. **يضاف الدقيق بعد نخله مع البيكنج بودر إلى الخيلط السابق تدريجياً**

مع التقليب حتى تتكون عجينة .

5. تضاف ملعقة كاكاو أو الشيكولاتة البودرة إلى جزء من العجينة وتقلب جيداً وتشكل إلى قطع بحجم البندقة وتدحرج على السكر السانترفيش ، ثم توضع فى صينية مدهونة سمن وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

6. تفرد باقى العجينة وتقطع إلى اشكال مختلفة بالقطاعة ويرش الوجه بجوز الهند المبشور أو المكسرات المفرية ترص فى صاج مدهون سمن وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ، ويمكن لصق كل قطعتين من البسكوت بالمربى .

بسكوت الفول السودانى

المقادير :

5 كوب دقيق — 6 بيضات

$2^1/_2$ كوب سكر ناعم — 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

1 ملعقة صغيرة فانيليا — 2 كوب سمن

1 ملعقة سكر سانترفيش قليل من اللبن

فول سودانى غير مملح ومفرى

الطريقة :

1. **تدعك السمن جيداً ثم يضاف السكر ويدعك جيداً بملعقة خشب حتى يصير الخليط هشاً .**
2. **يخلط الدقيق بالخميرة ويقلب جيداً .**
3. **يضاف البيض بعد رجه وإضافة الفانيليا إلى الخليط الهش .**
4. **يضاف الدقيق وبعجن الخليط إلى أن يصبح عجينة يابسة نوعاً وقد يضاف قليل من اللبن إذا كانت العجينة جافة .**

5. تفرد بسمك $^1/_4$ بالنشابة وتقطع دوائر متساوية .

6. يدهن الوجه بالبيض المخفف بالماء ويرش بالسودانى المفروم بعد خلطه بقليل من السكر السنترفيش .

7. يخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج .

تورتة الشيكولاتة بالبسكوت

المقادير :

125جرام زبد (بدون ملح) — **35 بسكوتة**

4 بيضات — **4 ملاعق كبيرة شيكولاتة بودرة**

1ملعقة صغيرة فانليا — **1 كوب سكر بودرة**

$^{1}/_{2}$ فنجان بندق مقشر مفرى

الطريقة :

1. يكسر البسكوت الى قطع صغيرة وكذلك البندق بعد تحميصه وفرمه.

2. تدعك الزبد جيداً ثم ثم يضاف إليه السكر مع الاستمرار فى الدعك حتى تصير كالكريمة .

3. يضرب البيض ويضاف إليه الشيكولاتة البوردة والفانيليا .

4. يضاف البيض بالشيكولاته على خليط الزبد بالسكر ، ويقلب هذا الخليط جيداً حتى يمتزج تماماً.

5. يقسم هذا الخليط إلى قسمين : قسم يحتفظ به ، والقسم الثانى يضاف إليه البسكوت والبندق .

6. يصب القسم المخلوط مع البسكوت والبندق فى طبق مبلل بالماء ، ويتم تسويته على شكل تورتة مربعة أو مستديرة .

7. يصب النصف الذى احتفظ به على وجه التورتة حتى تغطى تماماً ويساوى السطح جيداً ثم توضع التورتة فى الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل .

8. تجمل التورتة بشيكولاتة ويرش وجه التورتة بالسكر البودرة وتقدم.

بسكوت اليانسون

المقادير :

$^{1}/_{2}$ 2 كوب دقيق

1 كوب سكر

1 ملعقة يانسون

1 ملعقة صغيرة فانيليا

1 ملعقة بيكنج بودر

4 بيضات

$^{1}/_{3}$ كوب زيت

الطريقة :

1. يرب البيض جيداً ثم يضاف إليه السكر ويضرب الخليط إلى أن يغلظ قوامه وتظهر علامة الشريط .
2. تضاف الفانيليا ثم الزيت مع التقليب المستمر حتى يختفى الزيت تماماً ثم يضاف اليانسون .
3. تضاف ملعقة البيكنج بودر للدقيق وينخلا معاً ثم يضاف إلىا لخيط السابق مع التقليب بخفة حتى ينتهى مقدار الدقيق .

4. تدهن صينية أو صاج بالزيت دهناً جيداً ثم يصب الخليط ويساوى السطح .

5. يزج فى الفرن حوالى ربع ساعة حتى ينضج .

6. يترك حتى يبرد ثم يقطع أصابع بسمك بوصة ثم يعاد إلى الفرن حتى يحمص قليلاً .

كاسات البسكوت بالفواكه والكستردة

المقادير :

فواكه محفوظة أو طازجة   كوب محلول سكرى

بسكوت (إما جاهز أو مصنوع بالمنزل)

مقدار من الكستردة   كريم شانتلى للتجميل

سكر بودرة

الطريقة :

1. تقطع الفواكه شرائح متوسطة إن كانت كبيرة الحجم ، ولكن يحتفظ بجزء منها صحيحاً لتجميل الوجه .
2. توضع طبقة من الفاكهة من طبق بنورغويط وترش قليل من السكر البودرة ثم توضع طبقة من البسكويت وهكذا مع مراعاة الانتهاء لطبقة من الفاكهة مع ترك حوالى 4 سم فى الطبق فارغة .
3. تسقبمحلول سكرى أو من شراب الفاكهة المحفوظة ويترك حتى يتشرب البسكوت تماماً .
4. يغطى الوجه بالكستردة ثم بطبقة من الكريم شانتلى ووحدات من الفاكهة

بسكوت بالأيس كريم

المقادير :

3 باكيت بسكوت محشى شيكولاتة

125 جرام زبدة سايحة

200 جرام قشطة

4 ملاعق كبيرة كاكاو بودرة

$^1/_4$ 1 لتر لبن محلى

1 ملعقة كبيرة جيلاتين

$^1/_4$ كوب ماء ساخن

شيكولاتة مبشورة

الطريقة :

1. تحضر الطبقة الأولى وذلك بخلط البسكوت مع الزبدة السائحة فى الخلاط حتى يمتزج جيداً ثم يفرد فى قاع قالب دائرى ويوضع فى الثلاجة .

2. تضاف الجيلاتين إلى الماء الساخن ويمزج جيداص ثم يخلط مع الشيكولاتة المبشورة فى الخلاط الكهربائى جيداً ثم يصب على طبقة البسكوت ويوضع فى الفريزر حتى يجمد .

٭ ملحوظة :

يمكن الاستغناء عن الشيكولاتة المبشورة بالكاكاو البوردة وهذا يفضل ..

البسكوت الذهبى

المقادير :

4 : 5 ملاعق دقيق كبيرة + ذرة ملح

1 بيضة 2 ملعقة زبد أو سمن

$^1/_4$ ملعقة كبيرة بيكربونات الصوديوم

1 ملعقة كبيرة عسل أسود $^1/_2$ ملعقة كبيرة جنزبيل مسحوق

2 ملعقة كبيرة سكر بودرةسكر سنترفيش للتجميل

الطريقة:

1. ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكربونات والجنزبيل .
2. يضاف السمن ويفرك بأطراف الأصابع حتى يختفى تماماً (الطرقة البسيطة) .
3. يضاف السكر إلى الخيط ويقلب جيداً .
4. يعجن الخليط بالبيض وقد يضاف إليه قليل من الفانيليا ثم يضاف العسل الأسود حتى نحصل على عجينة متوسطة الليونة .
5. تشكل العجينة على هيئة كرات ثم تدحرج على السكر السنترفيش وتوضع على صاج مدهون سمن وتخبز فى فرن حار من 10 : 15 دقيقة .

الغريبة

المقادير :

1 كوب سمن $^1/_2$ كوب سكر بودرة

لوز مقشر أنصاف فانيليا

دقيق حسب الحاجة ($1\ ^1/_2$: 2 كوب دقيق)

الطريقة :

1. يضرب السمن جيداً ، ثم يضاف السكر مع استمرارا الخفق حتى يبيض لون الخليط ويصبح كالقشطة .

2. يضاف الدقيق حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها كما يضاف قليل من الفانيليا .

3. تشكيل العجينة على هيئة كرات صغيرة فى حجم عين الجمل ، ليجمل سطحها بأن يوضع فى وسطها نصف لوزة .

4. ترص الكرات متباعدة عن بعضها بحوالى 3 سم فىصاج مدهون بالسمن دهناً خفيفاً .

5. تزج فى فرن هادئ ويراعى عدم تغيير لونها .

6. تترك بعد نضجها لتبرد ثم تحفظ فى علب من الصفيح .

الفطائر

الفطائر

الفطائر عبارة عن خليط من الزبد أو السمن والدقيق بعد عجنهما بالماء ، وتختلف أنواع الفطائر عن بعضها تبعاً لكمية المادة الدهنية ولطريقة العمل ، وهى الأساس لعمل عدة أصناف من الحلوى والأصناف الحادقة اللذيذة والجاتوهات .

<u>الشروط التى يتوقف عليها نجاح عمل الفطائر :</u>

- أن تكون الزبد ليس بها ماء كثيراً أو ملح .
- أن يكون الدقيق منخولاً ومن نوع جيد .

- أن تكون جميع الأدوات نظيفة باردة .
- أن يفرد الزبد والدقيق بخفة لإدخال الهواء .
- إضافة الماء تدريجياً وبسرعة لمنع تكون كتل الدقيق .
- يستعمل سكين للعجين بدل اليد لأنها أبرد من حرارة اليد .
- اتباع الطرق الصحيحة فى الفرد .
- تخبز فى فرن حرارته مرتفعة لتساعد على تمدد الهواء أو ثانى أكسيد الكربون الذى يعمل على خفة الفطير .

- يفضل خبز الفطائر على حدة لأنها تمتص بخار الأطعمة الأخرى فتتأثر بها رائحة الفطير.
- لا يجب فتح باب الفرن قبل مرور المدة المقررة للخبز .
- يغطى سطح الفطير بورقة مدهونة بالسمن إذا أحمر الوجه قبل تمام النضج .
- يجب ترك الفطير فى مكان بعيداً عن تيار الهواء .

الكرواسان

المقادير :

1 كيلو دقيق + ذَرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر

$^{3}/_{4}$ كيلو زبد

قطعة خميرة بيرة

ماء للعجن

الطريقة :

1. **ينخل الدقيق مع الملح**

2. **تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل .**

3. **ثم تضاف للدقيق مع التقليب .**

4. **يضاف الماء بالتدريج حتى تتكون عجينة ، وتقسم إلى نصفين ، وبعد ذلك تعصر الزبد جيداً للتخلص من الماء الموجود بها وترش بالدقيق ثم تبسط لأقل من نصف العجينة المفرودة .**

5. **توضع الزبد على نصف العجين ويطوى عليها النصف الأخر ويضغط على الأطراف بخفة .**

6. تدار العجينة لنصف دائرة بحيث يكون الطرف المطوى على اليمين ثم يضغط على العجين بالنشابة على أبعاد لتوزيع الهواء داخل العجينة منعاً من تكون فقاقيع الهواء التى تعمل على تمزيق بعض أجزاء العجينة أثناء الفرد .

7. تترك العجينة لتستريح لمدة ربع ساعة ثم تتطوى وتفرد ست مرات مع تركها فترة من الزمن كل مرتين .

8. تفرد بعد ذلك وتقطع حلقات وتلف على شكل مثلث قاعدته حوالى 10 سم وطول ضلعه 14 سم ثم يلف الثلث على شكل هلال .

9. تترك لتخمر لمدة نصف ساعة فى مكان دافئ ثم يدهن الوجه بالبيض وتخبز وتقدم ساخنة .

باتيه بالجبنة

المقادير :

1 كيلو دقيق + ذَرة ملح 1 ملعقة كبيرة سكر

$^{3}/_{4}$ كيلو زبد قطعة خميرة بيرة

ماء للعجن

الحشو : ($^{1}/_{8}$ كيلو جبنة بيضة – 2 ملعقة كبيرة زبد – ملعقة فلفل أحمر – ملعقة بقدونس) .

الطريقة :

1. ينخل الدقيق مع الملح

2. تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل .

3. ثم تضاف للدقيق مع التقليب .

4. يضاف الماء بالتدريج حتى تتكون عجينة ، ثم يضاف إليها الزبد بطريقة عمل الكرواسان .

5. تفرد العجينة علىشكل مستطيل ثم يخلط الحشو السابق جيداً يوضع فى وسط كل واحدة .

6. تلف المستطيل وهو بداخله الحشو ثم يدهن الوجه بالبيض ثم تزج

في الفرن حتى يحمر الوجه . (يمكن رش الوجه بالجبنة الرومى

المبشور قبل الخبز) .

كعك العيد

المقادير :

1 كيلو دقيق بلدى

1 كوب ماء دافئ للعجن

$2\frac{1}{2}$ كوب سمن

$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح

قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

عجمية

1 ملعقة سكر سنترفيش

سمسم

1 ملغقة صغيرة من ريحة الكعك .

مقادير العجمية :

3 ملاعق كبيرة سمن — **1/2 ملعقة صغيرة بهار كعك**

2 ملعقة كبيرة دقيق — **1 ملعقة صغيرة سمسم منقى ومحمص**

1 فنجان عسل أبيض

الطريقة :

عمل العجمية :

- يقدح السمن ويضاف اليه الدقيق ورائحة الكعك حتى يصفر لون الدقيق فيضاف السمسم ويقلب ويرفع الاناء من فوق النار .
- يضاف العسل تدريجياً ويقلب جيداً ، ثم يعاد الاناء على النار مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوام العجينة (يعرف قوامها بتبريد جزء منها فاذا تكونت منه كرة طرية ولم تلتصق بالأصابع دل ذلك على النضج) ، ثم ترفع النار وتترك حتى تبرد ثم تكور وتستعمل فالحشو .

عمل الكعك :

1. ينخل الدقيق ورائحة الكعك وذرة الملح ، ويوضع فى إناء نظيف ويرش فوقه السمسم .

2. يقدح السمن ثم يرفع من فوق النار ويصب فى الحال على الدقيق ويقلب بكبشة حتى تهدأ حرارته ثم يفرك (يبس) جيداً باليد .

3. تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف اليها الماء الدافئ مع لت العجينة جيداً حتى تتكون عجينة يابسة نوعاً ثم تترك لتخمر .

4. تكور العجينة الى كور متساوية صغيرة ثم توضع بوسط كل واحدة مقدار من العجمية السابق إعدادها .

5. تبطط باليد ويجمل الوجه بالمنقاش وتزج فى الفرن حتى تنضج ثم يرش الوجه بالسكر البودرة عند التقديم .

القرص بالعجوة

المقادير :

1 كيلو دقيق

1 ملغقة صغيرة شمر

$1\frac{1}{2}$: 2 كوب سمن

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سمسم

1 ملعقة صغيرة يانسون

1 ملعقة سكر

قليل من الماء الدافئ

1 كوب لبن دافئ للعجن قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

للحشو : $\frac{1}{2}$ كيلو عجوة .

الطريقة :

1. **عمل العجوة : تفصص العجوة ويزال قشرها ثم تدعك جيداً بمقدار ملعقتين من السمن مع رفعها على النار حتى تلين وتترك لتبرد .**
2. **ينقى السمسم ويحمص .**
3. **تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ، ثم يضاف إليها الماء الدافئ وتترك فى مكان دافئ حتى تخمر .**
4. **ينخل الدقيق والملح ، ويضاف إليه الشمر واليانسون والسمسم .**

5. يقدح السمن ويصب على الدقيق ، ثم يقلب بالكبشة (المقصوصة)

حتى تهدأ حرارتها ثم يفرى جيداً باليد (يبس) .

6. تضاف الخميرة على الخليط السابق وتعجن جيداً باليد مع اللت

الجيد، وإضافة اللبن تدريجياً حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة ،

وتترك فى مكان دافئ لتخمر .

7. تؤخذ قطعة من العجين وتكور ويعمل فى وسطها حفرة توضع فيها

قطعةمن العجوة ثم تجمع الحواف وتلصق ببعضها البعض وتبط

الفطيرة .

8. ترص الوحدات فى الصاج وتخبز فى فرن متوسط الحرارة .

عجينة الكريب

<u>المقادير</u> :

- **3 كوب دقيق + ذرو ملح**
- **2 ملعقة سكر**
- **4 كوب لبن**
- **1 ملعقة صغيرة فانيليا**
- **$^{1}/_{4}$ كوب ماء**
- **زيت وسمن للتحمير**
- **6 بيضات**

الطريقة :

1. ينخل الدقيق مع ذرة الملح ويضاف السكر ويوضع فى سلطانية وتعمل حفرة فى وسطها .
2. يوضع البيض واللبن فى الحفرة ويقلب جيداً بملعقة خشب حتى تتكون عجينة سائلة .
3. يتم تصفية العجينة السائلة بمصفى حتى نتأكدمن عدم وجود أى كتل (كلكيعة) ، وقد يضاف إلى العجينة قليل من اللبن إذا ظهر ان العجينة قوامها سميك ، ثم تضاف الفانيليا .

4. يقدح قليل من الزبد أو السمن والزيت فى طاسة ويؤخذ من الخليط السابق قدر كبشة بحيث تملأ الطا سة تماماً على شكل قرص وترفع على النار حتى تنضج قليلاً مع هز الطاسة أثناء النضج ، ثم تقلب فى الطاسة (كما فى عمل البيض الأومليت) وتترك على النار حتى تحمر قليلاً ثم تقلب ليحمر الوجه الأخر ثم ترفع من على النار ، ثم يوضع مقدار أخر فى الطاسة وهكذا حتى ينتهى المقدار .

★ **ملحوظة :**

يمكن حشو الكريب بالمربى عن طريق دهن الكريب بالمربى ثم تطبق على شكل مربع .

باتون ساليه

المقادير :

$1\frac{1}{2}$ كوب دقيق + ذرة ملح + كمون

3 ملعقة سمن　　　　1 ملعقة سكر

1 بيضة　　　　$\frac{1}{4}$: $\frac{1}{2}$ كوب لبن دافئ

1 ملعقة صغيرة سمسم　قطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل

الطريقة :

1. **تدعك الخميرة فى السكر حتى تسيل تماماً ثم يضاف اللبن الدافئ ويقلب الخليط جيداً وتترك قليلاً حتى تخمر .**

2. ينخل الدقيق ثم يوضع السمن على الدقيق وتفرك السمن بأطراف الأصابع حتى تختفى تماماً ثم نضيف الملح والكمون .

3. ترب البيضة وتضاف للدقيق مع التقليب ثم يضاف اللبن والخميرة تدريجياً ثم تعجن وتلتت جيداً وتترك حتى تخمر .

4. تشكل أصابع طويلة وتترك حتى يكتمل الخمر .

5. تدهن الوجه بالبيض المخفف باللبن .

6. ترش الوجه بالخليط من الكمون والسمسم .

7. تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

★ يلاحظ أنه يمكن تشكيل العجينة على هيئة حلقات ، وفى هذه الحالة تقدم على أنها بسكوت مملح .

العيش الكيزر وعيش الصندوق وغيرهما

المقادير :

$^{1}/_{2}$ كيلو دقيق + **ذرة ملح** **قطعة خميرة بيرةفى حجم عين الجمل**

1 ملعقة كبيرة زبد أو سمن **1 ملعقة صغيرة سكر**

1 كوب لبن أو ماء دافئ **1 بيضة**

الطريقة :

1. **يفرك الدقيق مع ملعقة السمن أو الزبد حتى تختفى تماماً .**
2. **ترب البيضة وتضاف إلى الدقيق و الزبد .**

3. تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف إليها اللبن أو الماء االدافئ .

4. تترك حتى تخمر ثم تضاف إلى الدقيق والبيض .

5. يعجن الخليط جيداً ، ثم يلت لتوزيع الخميرة وتترك العجينة حتى تخمر .

6. تشكل العجينة إلى قطع متساوية دائرية (العيش الكيزر) أو إلى دائرتين (دائرة صغيرة وأخرى كبيرة) وتوضع الصغيرة فوق الكبيرة مع الضغط فى نصف الدائرة الصغيرة لتثبيتها ، أو صب العجينة فى قالب كيك مدهون (عيش الصندوق) ،

أو تشكل على شكل اسطوانة مع عمل شقوق على الوجه (العيش الفينو) حتى يخمر ويتضاعف حجمه .

7. **ترص الوحدات فى صاج مدهون بالسمن ويدهن الوجه بالبيض المخفف باللبن أو بالماء والملح .**

8. **يزج الصاج أو القالب فى فرن حار جداً حتى ينضج .**

الشريك

المقادير :

1 كيلو دقيق + ذرة ملح 1 كوب سكر

1 كوب زيت 1 كوب لبن أو ماء دافئ

2 ملعقة سمسم قطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل

الطريقة :

1. تدعك الخميرة مع ملعقة صغيرة سكر دعكاً جيداً حتى تسيل ثم
يضاف اللبن الدافئ أو الماء الدافئ .

2. يضاف قليل من الدقيق إلى الخميرة وتترك لتخمر فى مكان دافئ لمدة نصف ساعة .

3. يوضع الدقيق وذرة الملح فى سلطانية بعد نخله ، ثم يضاف إليه الزيت الدافئ ثم تضاف الخميرة واللبن .

4. يلت الخليط جيداً باليد وتوزيع الخميرة وتترك فى مكان دافئ بعد تغطيتها حتى تخمر .

5. تشكل على هيئة ثلاث أصابع متشابكة ويرص فى صاج مدهون ويترك حتى يخمر ويتضاعف حجمه .

6. يزج الصاج فى فرن حار جداً حتى ينضج .

حلويات خفيفة

أصابع زينب

<u>المقادير</u> :

$^{3}/_{4}$ كيلو دقيق   **$^{1}/_{4}$ كيلو سميط بسبوسة ناعم**

$^{1}/_{4}$ كيلو سمن مقدوح أو زبد   **4 كوب ماء دافئ**

1 ملعقة سكر   **1 ملعقة فانيليا**

زيت للتحمير

قطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل

شراب سكرى مثل شراب الكنافة (2 كوب سكر على 1 كوب ماء)

الطريقة :

1. **تدعك الخميرة فى سلطانية حتى تسيل ثم تضاف إليها كوب ماء دافئ مع استمرار التقليب .**
2. **يوضع الدقيق فى سلطانية متسعة ويصب عليه السمن المقدوح ويقلب جيداً .**
3. **تضاف الخميرة للدقيق والسمن ، ثم يضاف الماء الدافئ تدريجياً إذا لزم الأمر مع البس جيداً لتوزيع الخميرة (مثل طريقة بس الكعك) وتترك لمدة ساعة لتخمر .**

4. تشكل من العجينة أصابع ويمرر كل إصبع على ظهر مبشرة لتجميلها بحيث يظهر الاصبع المنقط .

5. يقدح الزيت وتلقى الأصابع فى الزيت حتى يحمر لونها ثم تنشل وتسقى بالشراب البارد المضاف إليه الفانيليا .

6. ترص الأصابع فى طبق من البنور وتقدم باردة .

7. يمكن إضافة بشر برتقالة إلى العجينة إذا وجد لتحسين طعمها .

أم على

المقادير :

- $^{1}/_{4}$ كيلو جلاش طازج
- 1 كوب سمن للتحمير
- $^{1}/_{4}$ كيلو سكر للتحلية
- مكسرات مفرية
- $1\,^{1}/_{2}$ كيلو لبن
- مقدر من الزبيب

الطريقة :

1. يقطع الجلاش إلى أجزاء حسب شكل الطاسة أو الصينية ، ثم تحمر واحدة تلو الأخرى ويرفع بسرعة ويوضع على ورق شفاف لإمتصاص السمن الزائد .

2. يرص نصف الجلاش المحمر فى صينية أو قالب فرن أو طاجن ، ثم توضع المكسرات والزبيب ثم تغطى بالنصف الثانى من الجلاش.

3. يسخن اللبن ويحلى بالسكر ، ثم يضاف إلى الجلاش بحيث يتشرب جيداً .

4. تترك الصينية حوالى ربع ساعة ثم تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه وقد يضاف قليل من اللبن قبل خروج الصينية من الفرن .

5. تقدم إما فى القوالب كما هى أو تجمل الصينية بورق مشرشر .

لقمة القاضى

المقادير :

$^1/_2$ كيلو دقيق   قطعة من الخميرة بيرة فى حجم عين الجمل

1 ملعقة كبيرة سكر سنترفيش

1 ملعقة كبيرة عرق الحلاوة   ماء دافئ للعجن

ذرة ملح   زيت للتحمير

مقدار من الشراب (شراب الحلوى الشرقية)

$^1/_4$ بطاطس مهروسة مسلوقة (قد يستغنى عنها)

2 ملعقة كبيرة جوزهند مبشور

الطريقة :

1. **تدعك الخميرة بملعقة سكر حتى تسيل مع إضافة نصف كوب ماء دافئ وتترك لتخمر .**
2. **ينقع عرق الحلاوة فى كوب ماء بارد ثم يصفى .**
3. **ينخل الدقيق مع الملح ، ثم يعمل حفرة فى وسطه ويصب فيها خليط الخميرة ، وفى حالة استعمال البطاطس يضاف البطاطس إلى الخليط ويقلب جيداً ثم تعمل حفرة ويصب فيها خليط الخميرة .**
4. **يعجن الدقيق عجينة لينة نوعاً فى سلطانية أو يضاف ماء دافئ إذا احتاج الأمر .**

5. يتم تحريك عرق الحلاوة المذاب فى الماء باليد حتى تتكون رغوة وتؤخذ هذه الرغوة وتضاف على العجينة وتخفق جيداً باليد لتوزيع الخميرة وادخال الهواء ، ويستمر فى خفق العجينة حتى تترك جدار السلطانية بسهولة ثم تترك فى مكان دافئ لتخمر .

6. تؤخذ قطعة عجينة باليد اليسرى وتغرف بملعقة صغيرة مدهونة زيت باليد اليمنى وتوضع قطعة العجينة الصغيرة فى زيت التحمير الغزير وهكذا حتى تحمر الوحدت وتنشل من الزيت .

7. تسقى بالشراب البارد ثم تنشل من الشراب وتوضع فى مصفاة للتخلص من الشراب الزائد .

8. توضع فى طبق من البنور وترش بجوز الهند المبشور .

صينية قرع العسل

المقادير :

1 كيلو قرع عسل استامبولى $^1/_2$ كيلوسكر سنترفيش

1 كوب ما ء 1 ملعقة كبيرة بقسماط ناعم

للحشو :

2 ملعقة زبيب 3 ملاعق كبيرةجوز هند أو لوز مفرى

3 ملاعق كبيرة سكر سنترفيش

1 ملعقة صغيرة ماء بارد

صلصة بيضاء مكونة من :

2 كوب لبن سكر لتحلية الصلصة

ملعقة كبيرة سمن 2 بيضة

2 ملعقة كبيرة دقيق 1 ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

1. يقشر قرع العسل ويقطع شرائح ثم يوضع فى إناء مع السكر والماء ويرفع على نار هادئة حتى ينضج ثم تصفى بمصفاه للتخلص من السائل .

2. تعمل الصلصة البيضاء وذلك بوضع السمن فى إناء ثم يضاف عليها الدقيق ويرفعا على النار ويقلبا حتى يصفرا ، ثم يحلى اللبن بالسكر ويصب على الدقيق ويرفعوا على نار هادئة حتى يغلظ قوامه ثم يترك ليبرد قليلاً ثم يضاف البيض بعد خفقه وإضافة الفانيليا مع التقليب .

3. تخلط مقادير الحشو مع بعضها وتضاف للقرع الناضج كما يضاف نصف مقدار الصلصة البيضاء ويقلب الخليط جيداً .

4. تدهن الصينية بالسمن ويصب فيها خليط القرع ثم يغطى بالصلصة البيضاء المتبقية بحيث تغطى الوجه تماماً وترش عليه البقسماط الناعم مع قليل من الزبد .

5. يزج فى الفرن حتى ينضج ثم يقدم ساخناً أوبارداً .

صينية البقلاوة

المقادير :

1/2 كيلو جلاش طازج	مقدار من الشراب
مقدار من المكسرات	ماء ورد أو زهر
3 ملاعق سكر سنترفيش	1 كوب سمن

الطريقة :

1. تدهن الصينية متوسطة الحجم بالسمن السائل دهناً جيداً .
2. يعد الحشو ثم يضاف إليه السكر وماء لورد ويقلبوا جيداً.

3. يوضع نصف الجلاش بحيث يغطى قاع الصينية ثم يوزع عليه الحشو بالتساوى ثم يغطى بالنصف الثانى من الجلاش .

4. تقطع إما مثلثات أو مربعات متساوية .

5. يقدح السمن ويصب على الصينية وهو ساخن ثم تزج الصينية فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد ثم تقلب وتقدم .

كرات عين الجمل والبلح

المقادير :

$^{1}/_{4}$ 2 كوب عين جمل مفرى أو فول سودانى مفرى

$^{1}/_{4}$ كوب سكر   1 كوب عجوة مفرية

$^{1}/_{4}$ كيلو زبد بدون ملح 1 ملعقة قرفة

دقيق للعجن حسب الحاجة

الطريقة :

1. **تدعك الزبد مع السكر جيداً ثم تضاف العجوة وعين الجمل والقرفة وقليل من الدقيق .**
2. **تشكل على شكل كور وترص فى صاج مدهون وتزج فى الفرن حتى تنضج .**
3. **ترص فى طبق من البنور بعد رشها بالسكر البوردة وتقدم .**

كل واشكر

المقادير :

$^1/_2$ كيلو جلاش طازج 4 ملاعق سمن

للحشو :

مقدار من الفول السودانى المحمص المفروم أو المكسرات المفرية .

1 ملعقة ماء ورد 1 ملعقة صغيرة عصير ليمون

مقدار الشراب :($1\ ^3/_4$: 2 كوب سكر سنترفيش) مثل شراب الكنافة

فانيليا أو ملعقة صغيرة من ماء الورد .

<u>الطريقة</u> :

يتم عمل الشراب كالآتى :

- **يضاف السكر للماء ويوضع على النار الهادئة مع التقليب حتى يذوب السكر .**
- **يضاف عصير الليمون عقب الغليان ثم يرفع من على النار ويكشط الريم كلما ظهر .**
- **يرفع الشراب بعيداً عن النار وتضاف إليه الفانيليا أو ماء الورد ويترك ليبرد .**

طريقة عمل الصنف :

1. يعد الحشو بخلط السكر بالمكسرات وجوز الهند مع إضافة ملعقة ماء الورد .
2. يفرد من 3 : 4 ورقات جلاش .
3. يوضع الحشو ويلف الورق على شكل عصا ثم تقطع إلى أجزء صغيرة بطول 3 سم .
4. تدهن الصينية بالسمن وترص القطع واحدة بجوار الثانية فى الصينية مع مراعاة ترك مسافة بسيطة بين كل منهما .

5. ترش بقليل من السمن الساخن وتزج فى فرن هادئ حتى يحمر الوجه وينضج .

6. تسقى بالشراب البارد وترص فى طبق وتجمل بجوز الهند أو الفستق أو المكسرات وتقدم .

جاتوه الجلاش بالكستردة

المقادير :

$^{1}/_{4}$ كيلو جلاش طازج 2 كوب شراب

4 ملعقة كبيرة سمن 1 كوب صلصة كسترد

الطريقة :

1. يؤتى بورق الجلاش وتطوى كل ورقة مرتين طولياً ، وتدهن بالسمن بخفة ثمتوضع بوسطها ملعقة من الكستردة ، ثم يطبق عليها وتلف كالاصبع .

2. ترص الوحدات فى صينية مدهونة بالسمن ثم يرش عليها باقى مقدار السمن ، وتزج فى فرن حتى تنضج ويحمر الوجه .

3. ترفع من الصينية وتسقى بالشراب البارد ويرش وجهها بالسكر البودرة والقرفة وتقدم كطبق من الجاتوه .

4. يمكن تشكيل الجاتوه علىشكل مثلثات وذلك بوضع ورقة الجلاش مطوية مر تين طولياً ودهنها بالسمن ثم توضع ملعقة من الكستردة على طرف الجلاش وتثنى الورقة على شكل مثلث عدة مرات بحيث يكون الشكل النهائى على شكل مثلث (كالحجاب) ثم ترص الوحدات فى الصينية ويتمم العمل كالسابق .

شكلمة جوز الهند

<u>المقادير</u> :

3 كوب جوز هند 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

$1\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة 6 بيضة

فانيليا $1\frac{1}{2}$ كوب دقيق + خميرة بيرة

مقدار من الشراب ($1\frac{1}{2}$ كوب سكر + $1\frac{1}{4}$ كوب ماء)

الطريقة :

1. يعد الشراب كالآتى :

- يضاف السكر للماء ويرفع على النار حتى يسيح السكر تماماً .
- يضاف ملعقة صغيرة عصير ليمون ويترك على الن ار حتى يعقد نوعاً
- تضاف الفانيليا ويترك حتى يبرد ويستعمل .

2. يرب البيض جيداً وتضاف الفانيليا ثم يضاف السكر ويرب الجميع جيداً حتى يخلط القوام

3. يضاف جوز الهند والدقيق المخلوط بالخميرة حتى تتكون عجينة .

4. تدهن الصينية بالمسين دهناً جيداً ثمتصب العجينة فى لاصينية

وتساوى باليد وتزج فى الفرن حتى تنضج .

5. تسقى بالشراب وهو بارد وهى ساخنة وتترك حتى تتشرب تماماً ثم

تقطع .

البسيمة

المقادير :

$^1/_2$ كيلو جوز هند مبشور — 1 ملعقة صغيرةبيكنج بودر

$^1/_2$ كيلوسكر — 1 كوب دقيق

$^1/_2$ كيلو لبن — $^1/_4$ كيلو سمن أو زبد

الطريقة :

1. نضع السمن أو الزبد على النار حتى تسيح .
2. يرفع من على النار ويضاف إليه اللبن والسكر ويقلب الخليط تماماً ويعاد على النار حتى يذوب السكر تماماً .

3. يرفع من على النار ويترك حتى يبرد .

4. يضاف البيكنج بودر على الدقيق ويقلبا جيداً .

5. عندما يبرد خليط اللبن يضاف إليه جوز الهند والدقيق المضاف غليه البيكنج بودر ويقلب الخليط جيداً حتى يتم تماسكه .

6. تدهن الصينية بالسمن دهناً جيداً ثم يفرد الخليط السابق حتى يغطى الصينية تماماً .

7. يتم تقطيع الخليط بالسكين إلى سمبوكسات وتزج فى الفرن حتى يحمر الوجه وينضج (حوالى ربع ساعة) .

8. ترفع قطع البسيمة من الصينية وترص فى طبق للتقديم .

عيش السرايا (1)

المقادير :

1 رغيف من عيش الاكميك القطائف (عيش مخصوص)

مقدار من الشراب مقدار من الكرملة

1 ملعقة عصير ليمون 4 ملاعق سكر سنترفيش

5 كوب ماء 5 ملاعق كبيرة ماء

1 كيلو سكر أو 20 قطعة سكر

الطريقة :

1. **لعمل الشراب يوضع السكر فى الماء على النار حتىيذوب تماماً ثم يضاف الليمون ويترك على النار حتى يقرب من أن يعقد بشرط ألا يكون غليظاً جداً .**

2. **يحرق السكر كالأتى : (يوضع السكر فى الماء والليمون ويترك على النار حتى يحمر أو يصير لونه بنياً محمراً ، ويعرف بالكرملة ، وذلك لتلوين الشراب السابق .**

3. تصب الكرملة للشراب السابق وتضاف الفانيليا – وللحكم على لون الشراب – توضع قطعة من الخبز وتترك 5 دقائق ، فإذا إحمر لونها دل ذلك على التلوين السليم .

4. يقشر السطحان العلوى والسفلى للرغيف كذا الجوانب باحتراس لنزع القشرة الصلبة (يفضل خبز بايت حتى يسهل تقشيره) .

5. يقطع الرغيف بالعرض على هيئة أقراص أو دوائر رفيعة ويكون القطع بسكين خبز مشرشر (يعطى الرغيف أربع مستديرات رفيعة نوعاً أو ثلاث مستيدرات غليظة) .

6. تندى الأقراص بالماء البارد تندية خفيفة ثم نضع قرص فى صينية مستديرة .

7. يسقى القرص بالشراب وهو دافئ وترفع الصينية على النار الهادئة وتحرك على النار باستمرار ويصب مقدار من الشراب على القرص قليلاً كلما احتاج الأمر حتى يتشرب جيداً بالشراب .

8. يقلب علىطبق مبلل بالماء ثم تكرر باقى المقادير وتترك حتى تبرد وتجمل كل قرص بالكريمة أو القشدة .

عيش السرايا (2)

المقادير :

رغيف فينو صندوق مقطع

$^{1}/_{2}$ مقدار الشراب السابق   كريمة أو قشدة

$^{1}/_{2}$ مقدار الكرملة السابقة

الطريقة :

1. يقطع الخبز إلىشرائح رفيعة نوعاً فى حالة استعمال رغيف الصندوق ، ثم تزال الأجزاء الصلبة التى تحيط بكل قطعة ، أما إذا استخدم رغيف بسكو مصر مقطع فتزال فقط الأجزاء الصلبة .

2. تندى كل قطعة خبز تندية خفيفة بالماء وترص فى صينية تم تسقى بقليل من الشراب السابق عمله وهو دافئ ثم توضع الصينية على النار ، ويتم تحريكها بصفة مستمرة مع استمرار صب الشراب عليها تدريجياً بين حين وأخر حتى تتشرب تماماً ويحمر لونها ثم تقلب على طبق مبلل بالماء وتترك حتى تبرد وتجمل .

عمل عجينة القطايف

المقادير :

$^{3}/_{4}$ كوب دقيق أبيض+ ذرة ملح $^{1}/_{4}$ كوب دقيق أسمر

$^{1}/_{2}$ كوب سميد بودرة ناعم $1\ ^{1}/_{2}$ كوب ماء دافئ

قطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل 1 ملعقة صغيرة سكر

الطريقة :

1. **ضعى جميع المقادير فى الخلاط الكهربائى وتخلط جيداًوتوضع إناء وتترك لمدة ساعة .**

2. ضعى طاسة صغيرة على النارهادئة بعد مسحها بمنديل به زيت

وضعى الخليط السابق فى براد شاى واسكبى من البراد على الطاسة

الحجم الذى ترغبين فيه واتركيها على نار هادئة إلى أن تنضج ولا

تقلبيها على الوجه الاخر .وهكذا كررى العملية الى أن تنتهى الخليط .

البغاشة البسيطة

المقادير :

$^{1}/_{4}$ كيلو دقيق + ملح   2 بيضة

زيت أو سمن للتحمير   مقدار من الشراب

الطريقة :

1. ينخل الدقيق ويضاف إليه البيض ثم يعجن بالماء المضاف إليه ذرة الملح .

2. يقلب الخليط جيداً بالملعقة حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة .

3. تقطع إلى خمس قطع متساوية وتترك لمدة عشر دقائق .

4. تفرد كل قطعة بالنشابة ويرش سطحها بالدقيق .

5. توضع القطع الخمس المفرودة فوق بعضها ثم تفرد إلى مستدير واحد كبير ورفيع .

6. تقطع قطعاً متساوية أما مستديرة على شكل مثلثات .

7. تحمر القطع إما فى السمن أو الزيت الغزير ثم تنشل وتوضع فى مصفاة لتصفية المادة الدهنية .

8. يمكن رش قليل من الجبن الرومى المبشور وتقديمها كصنف حادق بجوار اللحوم أو الطيور ، أما إذا تم تقديمها كطبق حلو فتسقى بالشراب (مثل شراب الكنافة) وتقدم .

فطير الزبادى

المقادير :

- 1 كوب زبادى
- 2 بيضة
- 2كوب دقيق
- $^1/_2$ ملعقة بيكربونات الصودا
- $^1/_2$ ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- مقدار من الشراب
- 1 كوب سكر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

1. **يعمل الشراب أولاً وذلك بوضع السكر مع الماء على النار حتى يذوب السكر تماماً ثم يضاف عصير الليمون .**

2. **يخلط الزبادى مع البيكنج بودر والبيكربونات الصودا ويضاف إليهم السكر ويقلب يجداً حتى يذوب السكر تماماً .**

3. **يرب البيض ويضاف إلى الخليط السابق ثم يضاف الدقيق تدريجياً مع التقليب الجيد .**

4. يدهن قالب بالسمن ثم يصب فيه الخليط ثم يزج فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ، ويعرف النضج بغرس سكين داخل الفطيرة فإذا خرجت نظيفة دل ذلك على نضجها .

5. يقلب القالب ويتم تخريم الفطيرة بواسطة شوكة يمكن أن تتشرب بالشراب ، ثم يصب عليها الشراب السابق إعداده حتى تتشرب تماماً ويمكن تجميلها بالكريم شانتلى كما يمكن تجميل أجنابها بأنصاف اللوز المحمص وتقدم كتورتة .

اللبن الزبادى

المقادير :

2 كوب لبن 1 ملعقة صغيرة من لبن زبادى (بايت)

الطريقة :

1. **يغلى اللبن لمدة عشر دقائق مع التقليب المستمر ويعبأ مباشرة فى السلاطين أو الأكواب المخصوصة للزبادى وذلك بصب اللبن ببطء ومن على ارتفاع .**

2. تمزج الخميرة (ملعقة الزبادى البايت) بقليل من اللبن وتضاف للأوانى بدون تقليب وذلك بوضعها من أحد الجوانب حتى لا تتأثر القشدة المتكونة أثناء صب اللبن .

3. توضع الأوانى فى صينية بها ماء دافئ وتوضع فى مكان دافئ وتغطى ، ومن المستحسن أنت وضع فى فرن دافئ (وذلك باشعال الفرن لمدة خمس دقائق ثم اطفائه) وتوضع الصينية المغطاة وبها أوانى اللبن الزبادى وتركه فى الفرن .

الكريم كراميل

المقادير :

$^1/_2$ كيلو لبن (2 كوب)	6 بيضات
1 ملعقة فانيليا	سكر للتحلية

مقادير الكرملة

$^1/_4$ كيلو سكر	$^1/_4$ كوب ماء

$^1/_2$ ملعقة صغير عصير ليمون

الطريقة :

1. يعد القالب أو القوالب الصغيرة الأفضل .

2. تعمل الكرملة وذلك بإضافة الماء إلى السكر ويرفعا على النار حتى يذوب السكر فيضاف الليمون ويقلبا حتى يحمر اللون ويصبح كرملة فتضاف ملعقة ماء مغلى .

3. تصب الكرملة فى القالب أو القوالب الصغيرة وهى ساخنة ويترك القالب او القوالب بدون تحريك حتى تبرد الكرملة وتجمد ثم تدهن القوالب من الداخل بالسمن جيداً.

4. يرب البيض قليلاً ثم يضاف السكر والفانيليا ويقلب الخليط جيداً بمضرب سلك ثم يضاف إليه اللبن المغلى .

5. يصفى بمصفاه سلك ثم يصب فى القالب بحيث لا يزيد عن ثلاثة أرباعها تغطى القوالب بورق زبدة مدهون سمن .

6. يوضع القالب أو القوالب فى صينية بها ماء بحيث لا يصل الماء على أكثر من نصف ارتفاع القالب ثم ترفع الصينية على النار لمدة عشر دقائق مع استمرار غليان الماء .

7. توضع الصينية بما فيها فى فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة حتى ينضج مع مراعاة عدم غليان الماء أو الكستردة فى أثناء وجودها فى الفرن وذلك بدوام الملاحظة مع تغيير الماء بمجرد غليانه .

8. بعد اخراجها من الفرن يترك حتى يبرد قليلاً ثم يقلب فى طبق بنور ويوضع فى الثلاجة ويقدم .

9. إذا ترك القالب وبه الكريمة حتى يبرد تماماً فيجب عند تقديمه أن يوضع القالب فى ماء ساخن لتفرة وجيزة حتى تسيل الكرملة ثم يقلب باحتراس ويقدم .

فهرس